MARDI 22 SEPTEMBRE 2015

MENU MIDI 15€

(entrée + plat ou plat + dessert)
plat seul : 13€ ; entrée et dessert seul : 6€

Chefs invités : Maylis Parisot & Colas Garnier

Entrées

polenta grillée aux tomates séchées, coulis de tomates fumées concombres snackés, nori, gingembre pickles & sauce soja onion rings aux graines de moutarde, crème de sriracha (+2€)

Plats

curry de lentilles aux tomates et pousses d'épinard, riz frit à l'ail & noix de cajou, compoté d'aubergine

galette snackée de pommes de terre & courgettes, tombée de légumes verts, tapenade de figue

gnocchi au beurre de sauge, ricotta d'amandes, roquette & tomates séchées (+2€)

 $\approx \approx$

Desserts

crème au citron vert & aneth, biscuit coco, pomme granny smith financier aux amandes, figues fraiches, crème à la badiane mousse de cacahuète, chocolat, bretzel & caramel